

*entrevista*

*Eva Rodríguez Sánchez,  
fundadora de la bodega  
“Señorío de Val Azul” e Ingeniero del ICAI:*



*“Buscamos nuestra propia  
definición de vino”*

Con esta entrevista iniciamos un ciclo en el que, a través de la revista “Anales”, presentaremos a ingenieras/os del ICAI emprendedores que han creado o contribuido a la creación de empresas, retomando el espíritu de los primeros titulados que salieron de la Escuela y que fueron el germen de numerosas compañías, muchas de las cuales han alcanzado una extraordinaria relevancia. Este espacio también pretende ser un escaparate en el que os mostremos la gran variedad de puestos de trabajo –en muy diferentes sectores, dentro y fuera de la ingeniería– ocupados por ingenieros del ICAI.

*entrevista*

*¿Por qué decidiste estudiar Ingeniería?*

Decidí estudiar Ingeniería porque tenía claro que quería enfocarme hacia carreras técnicas, principalmente las relacionadas con matemáticas y física. En su momento barajé las ciencias puras pero la ingeniería, en términos generales, me ofrecía la parte más pura de estas ciencias combinada con la aplicación práctica de las mismas, y eso me resultaba muy atractivo y con muchas más salidas. Una vez que me decidí por la Ingeniería, la estudié en profundidad y finalmente me convenció Industriales, por el contenido y porque era la más general y completa.

*¿Por qué elegiste ICAI para realizar tus estudios?*

Elegí ICAI por varias razones: es una Escuela de mucho prestigio y

*“Lo que intentamos hacer en Señorío de Val Azul es crear un vino con la personalidad que le imprime su suelo, su clima, sus elaboradores... que no se parezca a ningún otro, es decir, buscando nuestra propia definición de vino”*

donde se formaba muy bien a los alumnos, para ser más exactos, lo que oí en repetidas ocasiones es que los “electocuras” de ICAI eran los mejores en Ingeniería Industrial. Por otra parte, mi hermano mayor estudio ICADE, en concreto E3, y estaba encantado con la Universidad. Por último, y lo que decantó aún más mi decisión, a mis padres les gusta mucho la enseñanza de los

jesuitas y ellos tenían mucho que decir en este tema.

*¿Qué aspectos de la formación que recibiste en ICAI han resultado más útiles en tu vida profesional?*

Lo más útil que me ha dado ICAI, sin lugar a dudas, ha sido la capacidad de trabajo y la disciplina. En mi caso hay algo más que creo me ha servido mucho en la vida profesional, que es la competitividad que fomenta la enseñanza de los jesuitas, o así al menos lo percibo yo, como algo que, además, en mi colegio no había vivido. Se trata de una competitividad sana, que a la hora de trabajar me parece fundamental.

Finalmente creo que me ha dado la “soberbia” de creer que puedo enfrentarme a cualquier proyecto que me proponga siempre que no tenga miedo de trabajar.

*¿Puedes contarnos cómo ha sido tu trayectoria profesional previa a la creación de las Bodegas Val Azul?*

He variado bastante. Nada más terminar estuve unos años en el Thyssen Krupp, en la división de almacenes y parking automáticos; viví un ERE muy complicado



*entrevista*

por lo que cuando terminé mi trabajo allí, decidí intentar ponerme por mi cuenta y pasé unos años entre Ibiza y Madrid, haciendo, para algunas constructoras, proyectos de electricidad, climatización y telecomunicaciones en hoteles, edificios de apartamentos o similares. En la última parte de esta aventura comencé a estudiar el proyecto de la bodega hasta que me lancé y, progresivamente, fui dejando los trabajos de Ibiza.

### **¿Cómo surgió la idea de crear tu propia bodega?**

En la familia siempre hemos sido unos amantes del vino, me imagino que por la tradición que había en la familia de mi madre, ya que ella es manchega y mi abuelo tuvo una bodega hace años. La siguiente generación no quiso saber nada del vino mas allá del disfrute de beberlo, pero finalmente la nieta lo ha retomado. ¡Dicen que la locura se salta siempre una generación! En este sector se dice mucho que la idea de trabajar en el vino surge porque quieres hacer “del vicio un oficio”. Esto parece un chiste pero realmente el sector del vino es muy duro, muy regulado, complicado, competitivo y algo machista pero ¡engancha muy rápido!

La finca que ocupa ahora mismo “Señorío de Val Azul” la compré mi familia en el año 1998 y plantamos ocho hectáreas de viñas sin la idea de elaborar vino. A medida que fui metiendo la cabeza en el mundo de la enología y viticultura, me di cuenta de que lo bonito de este proyecto es lo que al principio me pareció un problema y me tenía bastante despistada.

A diferencia de lo que estaba acostumbrada, en la viticultura y enología no todo son verdades absolutas; dos maneras de elaborar el vino totalmente diferentes dan resultados diferentes pero igualmente buenos, lo que lo convierte en algo



muy creativo donde puedes imprimir tu personalidad a la hora de elaborar un vino que seguro que es diferente al que elaboraría cualquier otro técnico. Por otra parte, hay variables que no puedes controlar como puede ser el clima, suelo, etc., de manera que, cada año, hay unos retos diferentes a los que enfrentarte y el vino resultante es siempre diferente. Por supuesto, siempre con una base científica clara. Lo que intentamos hacer en Señorío de Val Azul es crear un vino con la personalidad que le imprime su suelo, su clima, sus elaboradores... que no se parez-

ca a ningún otro, es decir, buscando nuestra propia definición de vino.

### **¿Cuáles fueron las principales dificultades con las que te encontraste a la hora de iniciar todo el proyecto?**

¡Dificultades todas! El principio creo que siempre es duro pero si tuviese que destacar algo especial en mi proyecto, destacaría los dos aspectos que más me sorprendieron: por un lado la extensa burocracia a la que me he tenido que enfrentar, porque en este sector confluyen muchísimos organismos locales, comunitarios, estatales y europeos. Este sector tiene una amplia regulación jurídica y cuando empecé no tenía mucha experiencia en ese campo. Por otro, la feroz competitividad que existe en el sector y por supuesto la crisis en la que estamos.

*“ICAI me ha dado la “soberbia” de creer que puedo enfrentarme a cualquier proyecto que me proponga siempre que no tenga miedo de trabajar”*

**¿Has echado de menos un mayor apoyo institucional a los emprendedores como tú?**

No he tenido ayuda para iniciar mi proyecto de ninguna institución, de hecho la única que he tenido ha sido la ayuda financiera de mi familia. Quizá esto se haya debido, en parte, a mi falta de experiencia en la creación de una nueva bodega, aunque ahora, conociendo el sector un poco más en profundidad, tampoco creo que tengamos muchos apoyos institucionales.

**¿Cuáles son tus objetivos a corto, medio y largo plazo como empresaria?**

Mis objetivos como empresaria, sin perder de vista la bodega, son poner en marcha una serie de proyectos en la misma finca, complementarios a la actividad de la bodega. Entre ellos está la posibilidad de celebrar bodas, rehabilitar dos casas para dedicarlas al turismo rural, un hotel rural e incluso, a largo plazo, aunque esta idea esta un poco verde aún, poner en marcha un club hípico, que era la actividad de esta finca hace mas de 30 años. Todo ello en etapas, porque si algo he aprendido es que, para iniciar algo, hay que dedicarse al 100% a esa actividad hasta que arranque. La idea, en grandes líneas, es que los beneficios de una actividad serán los que pongan en marcha la siguiente y así sucesivamente. De este modo la

intención es que la empresa crezca de manera equilibrada.

**¿Cómo afrontas el futuro y qué proyectos tienes en mente para Señorío de Val Azul?**

La bodega Señorío de Val Azul está, ahora mismo, despegando. En lo que se refiere a la comercialización del vino, ya estamos consolidados en algunos mercados extranjeros como Suiza, Alemania y Holanda. A día de hoy hemos comenzado nuestra andadura en el mercado español, en concreto en Madrid, Baleares y Málaga, y esperamos que, en breve, continúe en Barcelona y otras regiones. El futuro que espero es que se con-

solide como bodega de vinos de alta calidad, no sólo en el mercado exterior, sino también en España, donde podamos introducir un tipo de vino más moderno, de alta calidad y que pueda competir con las regiones más clásicas y consolidadas.

Respecto a la parte técnica de la elaboración del vino, en el futuro mi idea es seguir mejorando cada año la calidad, como hasta ahora hemos hecho. Este esfuerzo de mejora está



*“Creo que los ingenieros de ICAI debemos ser bastante emprendedores porque muchos de nuestros compañeros ocupan puestos de relevancia en grandes empresas y para eso es necesario ser emprendedor”*

reconocido por los diversos premios recibidos, pero no queremos ser perezosos a la hora de seguir experimentando, innovando y buscando mejoras en la elaboración.

Una vez estemos consolidados, me gustaría llegar al rendimiento óptimo para el que se ideó la bodega, que consiste en ampliar dos hectáreas mas de viñedo, sin exceder ese límite porque perderíamos nuestra filosofía de elaboración.

*¿Te ha ayudado tu formación como ingeniera a la hora de crear y desarrollar tu propia empresa?*

La formación como ingeniera me ha ayudado en todos los aspectos. En el plano técnico me ha proporcionado una capacidad de síntesis para estruc-

turar una empresa que me imagino es propia de todas las carreras de ciencias.

*¿Crees que los ingenieros del ICAI son emprendedores o ésta es una asignatura pendiente para el colectivo?*

Creo que los ingenieros de ICAI debemos ser bastante emprendedores porque muchos de nuestros compañeros ocupan puestos de relevancia en grandes empresas y para eso es necesario ser emprendedor. Además, muchos han creado sus propias empresas. Destacaría que los amigos que tengo de la carrera, en estos años de crisis son cada vez más emprendedores y muchos de ellos están optando por iniciar nuevos caminos con proyectos muy prometedores.

*¿Qué consejo le darías a un ingeniero joven como tú que quisiese crear su propia empresa?*

Mi consejo es que siga adelante con su idea. Es un trabajo muy bonito crear tu propia empresa pero siempre teniendo muy claro donde se mete, es decir, que tenga muy estudiado su proyecto y su viabilidad.

Pero sobre todo, sobre todo, lo principal es que no se desanime. Lo fundamental para poner una empresa en marcha es tener clara su viabilidad y tener mucho ánimo. ■

Para contactar con Eva:  
[evaayuso@arrakis.es](mailto:evaayuso@arrakis.es)

